DATOS DEL PRODUCTO

NOMBRE: NUGGETS DE POLLO 1 K		**MARCA:** FRIPOZO
PESO NETO ENVASE: 1 KG	**PESO NETO EMBALAJE:** 5 KG	**FORMATO:** 5 x 1 KG

DESCRIPCION: preparado de carne a base de pechuga de pollo, formado, enharinado, rebozado, prefrito y ultracongelado individualmente.

DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE: FRIPOZO, S.A.	**R.S.I.:** 26.02720/MU

DIRECCION COMERCIAL/DIRECCION FACTORIA:
AVDA. JUAN CARLOS I, 99 – 30.565 – LAS TORRES DE COTILLAS (MURCIA).

LISTA DE INGREDIENTES

Pechuga de pollo (42%), agua, harinas de trigo y maíz, aceite de girasol, grasa animal, proteína de leche, proteína de soja, almidón de maíz, sal, leche en polvo, dextrosa, aromas, lactosa, cebolla, especias, maltodextrina de patata, gasificantes (E-450i y E-500ii), estabilizador (E-451), corrector de acidez (E-330) y emulgente (E-471).

COMPOSICION NUTRICIONAL (producto frito en freidora)

ENERGIA (KCAL/100 G)	258
(KJ/100 G)	1.078
PROTEINAS (G/100 G)	14,9
HIDRATOS DE CARBONO (G/100 G)	18,0
de los cuales:	
Azúcares (g/100 g)	2,1
GRASAS (G/100 G)	14,0
de las cuales:	
Saturadas (g/100 g)	2,9
Trans (g/100 g)	0,0
SODIO (G/100 G)	0,51
FIBRA ALIMENTARIA (G/100 G)	0,1

DECLARACION DE OMG Y ALERGENOS	
OMG	Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con los Reglamentos (CE) Nº 1829/2003 y 1830/2003.
ALERGENOS	Contiene: gluten de trigo, soja y leche.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
ASPECTO	Nuggets de Pollo bien formados y uniformemente rebozados.
COLOR	Propio de los diferentes ingredientes.
TEXTURA	Recubrimiento ligero y crujiente, núcleo compacto y consistente.
SABOR	Propio de los diferentes ingredientes.

CARACTERISTICAS FISICAS

PARAMETROS	TOLERANCIAS
Nº unidades/envase	51-54
Forma de la unidad	varias (típicas de "Nuggets")
Peso de la unidad	18,5-19,5 g
Núcleo (preparado de carne)	10-11 g
Recubrimiento	41-49%
Tipo de rebozado	tempura ligera de color dorado

CARACTERISTICAS QUIMICAS

PARAMETROS	TOLERANCIAS
Humedad	59,5% máx.
Proteína	7,7% mín.
Hidratos de carbono	25,5% máx.
Grasa	11,4% máx.

VIDA UTIL

18 meses desde la fecha de fabricación (si la temperatura de conservación es igual o inferior a – 18 ºC).

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETROS	m	M	n	c
E. coli	10 ufc/g	10^2 ufc/g	5	0
Salmonella spp.	Ausencia/25g	Ausencia/25g	5	0
Listeria monocytogenes	10^2 ufc/g	10^2 ufc/g	5	0

MODO DE EMPLEO

Añadir los Nuggets de Pollo directamente congelados, y en pequeñas cantidades, a la sartén o freidora con abundante aceite muy caliente (180 ºC), y freírlos hasta que se doren al gusto (4 minutos). Si desea reducir el contenido de grasa del producto, escúrralo bien y colóquelo unos instantes sobre una servilleta de papel absorbente.
El posible fraccionamiento del producto permite darle varios usos, conservando el que no se gaste en estado congelado.

POBLACION DE DESTINO

Todos los consumidores excepto alérgicos a los alimentos (ver declaración de alérgenos).

POSIBLE MAL USO POR EL CONSUMIDOR

No respetar la cadena de frío.
No respetar la vida útil del producto en función del equipo de conservación empleado en el hogar.
Superar la fecha de consumo preferente.
Descongelar previamente el producto antes del consumo.
Volver a congelar una vez descongelado.

CONSERVACION Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura igual o inferior a – 18 ºC.

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

MATERIAL: caja de cartón ondulado marca Fripozo.

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE
MATERIAL: bolsa de complejo polietileno-polipropileno marca Fripozo.
IDENTIFICACION DEL LOTE: expresado mediante 4 dígitos (el primero es la última cifra del año de fabricación y los 3 siguientes son el día del año de fabricación) y una letra (intervalo horario en el que se divide la jornada de producción).
CONSUMO PREFERENTE: expresado por mes (2 dígitos) y año (4 dígitos).

PALETIZACION
Nº CAJAS POR PALET (1,20 x 0,80 M): 104.
Nº CAJAS POR PISO: 13.
Nº PISOS: 8.
PESO NETO PALET: 520 KG.

LEGISLACION APLICABLE

R.D. 1334/1999 (BOE nº 202 de 24/08/1999), por el que se aprueba la Norma general de de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
R.D. 1801/2008 (BOE nº 266 de 04/11/2008), por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
R.D. 930/1992 (BOE nº 187 de 05/08/1992), por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
R.D. 142/2002 (BOE nº 44 de 20/02/2002), por el que se aprueba la Lista positiva de de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15/11/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
R.D. 1109/1991 (BOE nº 170 de 17/071991), por el que se aprueba la Norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29/04/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29/04/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

REVISADO	APROBADO
Fecha: 07/11/2011	**Fecha:** 07/11/2011
Fdo.: Mª Piedad Piñera Control de Calidad	**Fdo.:** Manuel Garre Director Técnico